

AREZAN



Răzvan Macici



*Graficul reprezintă structura aromatico-gustativă a vinului, iar în realizarea lui s-a ținut cont de tipicitatea soiului și de metoda de vinificație.

SOI:



Crămpoșie. Străvechiul soi românesc cu nume ce vine din ritualurile Dacice și-a găsit locul în podgoria Murfatlar.
DOC-CMD MURFATLAR

TIP VIN:



sec

AREAL:



Ferma 5 „Biută canal”

NOTE:



Culoare verzuie și promițătoare de prospețime. Aromele sunt de floare de câmp, polen de viță de vie și fân proaspăt cosit. Gustativ, avem un vin expresiv și lejer cu aciditate crocantă și o complexitate savuroasă de mere crude și fructe galbene, bătute de soare.

VIE – PARTICULARITĂȚI:



Latitudine: 44°10'-44°20' latitudine nordică; **Longitudine:** 28°00'-28°30' longitudine estică; **Climă:** Temperat continentală, influențată de Dunăre și Marea Neagră; **Relief:** Ușor vălurat, pante 4-5%; **Tip de sol:** Cernoziom carbonatat. Strugurii sunt culeși din parcela nr. 700, din ferma 5, așezată la o altitudine de 28 m, spre S, cu 215 zile de vegetație în 2014, plantată în 1988.

AN RECOLTĂ:



Anul 2015 a rămas în istoria statisticilor drept cel mai cald an de când se fac înregistrări meteo. Însă, așezarea podgoriei Murfatlar între Dunăre și Marea Neagră a făcut ca vara să fie mai blândă decât în alte regiuni. Temperatura medie în luna iulie, esențială pentru vie, a fost ușor peste cea din 2014, de 23,9°C, cu o insolație efectivă anuală mai mare, de 2180 de ore și precipitații de 599 mm, cantitățile fiind mai mari la începutul anului. Vara și toamna anului 2015 au fost propice pentru cultura viței de vie, cu precipitații suficiente și cu o perioadă prelungită de insolație. Acești factori au dus la o dezvoltare destul de rapidă a viței de vie, alegerea momentului propice pentru cules devenind un aspect crucial pentru obținerea unor vinuri complexe.

VINIFICAȚIE:



Strugurii au fost aleși din cea mai bună parcelă viticolă de **Crămpoșie** a podgoriei Murfatlar și culeși manual la momentul maturității optime. Ajunși la Crama Atelier, ciorchinii au fost sortați cu atenție, „bob cu bob”, iar după o scurtă perioadă de macerare pe piele, mustul limpezit a fost fermentat la temperaturi scăzute în cisterne din inox. Vinul tânăr a fost păstrat timp de 5 luni pe drojdia fină de fermentație pentru menținerea prospețimii și un plus de complexitate.

SERVIRE:



Preparate tradiționale românești; pastramă de berbecuț, sărmăluțe cu mămăligă și saramuri, pește și legume la grătar.

DATE TEHNICE:



alc=12,8; zah=2,2; ph=3,2; AT=5,6; AV=0,4.
Lot: 12.593 de sticle.